

Nace un nuevo proyecto para crear alimentos más saludables

Once hospitales y centros de investigación españoles y nueve empresas del sector alimentario, biotecnológico y de las tecnologías de la información, participan de "Henufood", un proyecto científico novedoso para el desarrollo de alimentos con propiedades saludables que contribuyan a prevenir el riesgo de enfermedades crónicas.

Actualizado 14 marzo 2011

EdE / Agencias

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la prevalencia de estas patologías va en aumento y se prevé que, en 2020, sean las responsables del 75 por ciento del total de muertes en el mundo. Según los expertos, mantener una dieta inadecuada, junto con el tabaquismo y vida sedentaria son los factores que más influyen el desarrollo de estas enfermedades.



Por este motivo, investigadores, facultativos y empresarios se han unido para poner en marcha esta iniciativa pionera que, según han explicado sus responsables este lunes en rueda de prensa, utilizará metodologías reservadas, hasta ahora, a la industria farmacéutica (ómicas y de diagnóstico por imagen).

En concreto, esta iniciativa pretende conocer los beneficios saludables de determinados alimentos, con la puesta en marcha de diversos ensayos clínicos que garanticen científicamente las propiedades de las fibras, los ácidos grasos, los probióticos, los péptidos activos, los fitoquímicos y el calcio, que contienen muchos productos "de moda" en la actualidad.

Las áreas de la salud hacia las que se enfocan estos ensayos son la protección cardiovascular, el metabolismo digestivo y del colesterol, la acción antioxidante, la homeostasis inmune, el confort y salud intestinal, la homeostasis de la glucosa y control de peso y el sistema óseo y articular.

Con ello, se busca reducir el factor de riesgo de patologías crónicas y mejorar la salud de los españoles, entre 45 y 65 años. No obstante, sus creadores esperan que sus beneficios informativos alcancen al resto de la población.

"Henufood supone ir un paso más allá. Se trata de una clara apuesta del sector alimentario por iniciar un camino hacia el futuro desarrollo de alimentos con beneficios para la salud, desde el conocimiento y el aval científico", ha señalado su portavoz y consejero delegado de Gallina Blanca Star, Xavier Argenté.

ALIANZA PÚBLICO-PRIVADA EN I+D+i

En este sentido, ha destacado que se trata de una alianza estratégica de cooperación público-privada en desarrollo de I+D en alimentación y salud, respondiendo a la creciente preocupación social por estos temas y a la necesidad de fomentar, desde las instituciones

públicas, una alimentación sana y unos hábitos de vida saludables.

"Queremos incidir en la salud de las personas, contribuyendo a la prevención de los factores de riesgo más comunes en

las enfermedades crónicas, como la diabetes, la obesidad, la hipertensión, las enfermedades cardiovasculares, el cáncer y las enfermedades de los huesos", ha apuntado.

PRESUPUESTO DE 24 MILLONES DE EUROS

El proyecto cuenta con su presupuesto total que roza los 24 millones de euros, de los cuales más de diez millones (el 40 por ciento) proceden de una subvención concedida por el Ministerio de Ciencia e Innovación. Con todo ello, se ha logrado además crear 40 nuevos puestos de trabajo directos.

En palabras del coordinador del comité científico de 'Henufood', Javier Morán, este conjunto de investigaciones determinará "con claridad" qué ingredientes son absorbidos por el organismo y qué efecto producen realmente en la salud de las personas.

De las 9 empresas participantes, siete pertenecen al sector alimentario (Gallina Blanca Star, Bicentury, Carinsa, Central Lechera Asturiana, GO Fruselva, Probelte Pharma, y Wild); una al sector de la biotecnología (2DBlackBio) y otra empresa al sector de tecnologías de la información (Ibermática).

Por su parte, los hospitales y centros de investigación (OPI) implicados son el Hospital Universitario La Paz y el Hospital Universitario Ramón y Cajal (Madrid); el Hospital Sant Pau y el Hospital Universitari Vall d'Hebron (Barcelona); el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC); la Universidad Católica de Murcia (UCAM); la Universidad de Lleida; el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) de Valencia; el Instituto de

Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona (INSA-UB), el Hospital Universitario Dr. Peset de Valencia, y Barcelona Digital.